



Transition écologique, acte I : l'alimentation

À l'heure de la COP 27, l'alimentation n'est toujours pas au cœur des sujets. En accueil collectif, c'est un réel levier éducatif.

Les éducateurs et éducatrices se demandent souvent comment agir en matière de transition écologique. La question est immense, systémique, et pose une question d'échelle. Modifier les actes individuels, parce que c'est la base d'une éducation, mais il n'est pas sérieux d'envisager de changer une société mondialisée, seulement par la somme des actes des individus. Changer le système, bien sûr, ce que l'éducation populaire cherche depuis toujours. Mais comment agir concrètement ? La fonction éducative n'est *a priori* guère en lien avec les modèles productivistes responsables des causes de l'urgence climatique.

Il y a pourtant un domaine où l'éducation est en lien avec la production directe de biens, celui de l'accueil des groupes, de jeunes ou de moins jeunes, pour des périodes plus ou moins longues. Et ces personnes ont en commun d'avoir besoin de se nourrir. Comment prendre en compte ce besoin fondamental si étroitement lié aux enjeux de la transition alimentaire ? Comment en faire un outil d'éducation ?

Le poids de l'alimentaire

Actuellement, le secteur de l'agriculture et de l'alimentation représente les trois quarts de la consommation d'énergie issue du pétrole et un tiers des émissions nationales de gaz à effet de serre (GES). Le consommateur peut avoir tendance à oublier facilement le poids de

l'ensemble de la chaîne de l'alimentation dans le réchauffement climatique. Le *Shift Project* (lire p.29) a ainsi divisé l'impact du système alimentaire en trois grands secteurs d'activité : les transports d'abord, qui représentent un tiers de la consommation énergétique du système alimentaire, juste devant la production agricole et enfin la consommation alimentaire. Cette dernière se répartit entre l'industrie agroalimentaire, la consommation des ménages au domicile ou en collectivité, la grande distribution, la restauration et les commerces. Agir par l'alimentation est aussi fondamental car l'agriculture, si elle est victime des bouleversements climatiques, est aussi en grande partie responsable de la chute de la biodiversité, de la raréfaction et de la pollution des sols, de la déforestation et de l'appauvrissement des terres cultivables. En cause notamment, la surconsommation et une alimentation carnée qui est devenue le modèle à atteindre en Occident depuis plus de soixante-dix ans. L'agriculture et l'élevage accaparent 38 % de la surface terrestre et consomment 70 % de l'eau douce de la planète. Or, d'ici 2050, il faudra nourrir 9,7 milliards de personnes. Comment faire pour sortir d'un modèle productiviste tout en n'oubliant personne ? Quelle est la responsabilité des éducateurs et éducatrices pour accompagner cette transition vers un modèle à la fois respectueux de la planète et de l'être humain ?

.../



Indigent, le repas tire les normes vers le bas.

Inscrit dans une dynamique créative, critique, il invite à participer à l'aventure écologique.

L'alimentation, grande absente de la COP 27

Alors que le secteur de l'alimentation et de l'agriculture pèse pour un tiers des émissions de gaz à effet de serre, seulement 3 % des financements publics pour le climat lui sont dévolus, selon le rapport publié le 24 octobre par *Global Alliance for the Future of Food*. Si cette édition 2022 de la COP, qui vient de s'achever en Égypte, a pour la première fois consacré une journée à l'alimentation, elle n'est toujours abordée qu'à la marge de discussions institutionnelles. Pourtant, le secteur agricole est un levier majeur pour espérer respecter l'objectif de l'accord de Paris de ne pas dépasser + 2°C par rapport à l'ère préindustrielle.

Les États eux-mêmes sous-estiment l'importance du secteur. Parmi les pays développés, 62 % ne présentent aucune mesure liée aux systèmes alimentaires. En outre, selon l'Organisation des Nations unies, 87 % des subventions publiques allouées à l'agriculture dans le monde ont des effets potentiellement délétères pour le climat, la biodiversité, la santé et la résilience. Tandis que selon le Fonds international de développement agricole, seulement 1 % des fonds consacrés au climat va aux petits producteurs alors qu'ils représentent un tiers de la production agricole.

Étude Le bio et le végétarien progressent-il à la cantine ? *

5%

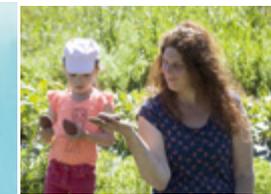
seulement des cantines sont passées à deux menus végétariens par semaine. Celui-ci peine à se faire une place : depuis novembre 2018, la loi Egalim fixe la fréquence des menus végétariens en restauration collective à un repas par semaine minimum.

10%

des collectivités ont recours à des produits bio ultra transformés comme les galettes, steaks ou nuggets végétaux ce qui peut s'expliquer par le manque de formation des équipes de restauration.

20%

de bio minimum, selon la loi Egalim, votée au Parlement en janvier dernier. Sans que ce soit plus cher : la qualité gustative et la fraîcheur des produits limite le gaspillage et le développement des menus sans viande fait baisser les coûts.



© Accueil Paysan Pays de la Loire

3%

c'est l'évolution de la part de la production locale dans les composantes bio sur l'échantillon 2017-2021. Cuisiner du bio contribue à introduire davantage de produits bruts non transformés et produits de saison. Néanmoins, la relocalisation rencontre des freins.

/...

Réévaluer les besoins

Entrer dans une logique de sobriété se définit souvent par « une règle des 5 R », qui distingue quatre priorités, dans cet ordre : d'abord Refuser (d'acheter), puis Réduire (sa consommation et le gaspillage), Réutiliser, et enfin Recycler. Le 5^e R varie selon les sources et le positionnement politique de ses promoteurs : Retour à la terre pour certain-es, pour évoquer le compostage, Revendiquer pour d'autres, dans une logique de consomm'acteurs. Pour les éducateurs et éducatrices, une logique d'éducation et de sensibilisation amène à proposer un nouvel R, Réévaluer. Refuser (d'acheter) des produits hors saison, ultra-transformés par l'industrie agro-alimentaire, c'est ainsi choisir des aliments de saison, locaux, biologiques, et contribuer à

modifier la demande, et donc les habitudes alimentaires. Réduire sa consommation, c'est apprendre à consommer autrement : manger moins de viande alors que celle-ci a quitté le registre occasionnel pour devenir dans les années cinquante un produit de consommation courante, opter pour des produits biologiques, donc plus nutritifs, permet d'acheter moins... Réutiliser pour lutter contre le gaspillage alimentaire, recycler par le compostage, nécessaire pour revitaliser les sols sont autant de gestes à réapprendre, et auxquels il faut redonner du sens. Mais apprendre les bons gestes ne suffit pas si on n'apprend pas aussi à Réévaluer les besoins, à questionner les habitudes historiquement et culturellement conditionnées par une société qui fait passer la surconsommation et l'abondance pour des évidences. À travers les espaces collectifs, c'est cette dimension culturelle qu'il est possible de faire vivre, comme le démontre l'expérience racontée à l'échelle d'un festival comme celui d'Avignon, ou sur les camps des bases de loisirs en pays de la Loire (lire p.40).

Agir concrètement

L'accélération des rythmes de vie, l'éclatement des solidarités et des transmissions familiales impliquent désormais davantage les espaces d'éducation populaire comme lieux d'apprentissage à la cuisine, non pas celle grandiloquente et artificielle des multiples émissions culinaires, mais celle qui permet de se nourrir simplement dans la vie de tous les jours, en collectivité ou ailleurs. L'accessibilité à cette révolution culturelle est, comme .../

90%

des cantines qui fournissent 80 % de produits bio sont des collectivités de petite taille. De véritables locomotives pour les repas bio.

Source : Observatoire national de la restauration collective bio et durable, rapport 2022.

S'interroger ensemble sur ce que l'on mange

et les systèmes de production qui en découlent est un bel enjeu d'émancipation, et chercher à agir collectivement, un excellent remède pour dépasser la sidération de l'éco-anxiété.

Le choix de la transition

Au début des années 2000, Rob Hopkins, enseignant britannique en permaculture, fait travailler ses étudiants sur un plan d'action local de réduction de consommation d'énergie. Point de départ du mouvement des « villes en transition », cette notion va se juxtaposer à celle du développement durable. À la différence près que la transition écologique implique qu'il y a des choix à faire.



© Accueil Paysan Pays de la Loire



© Accueil Paysan Pays de la Loire

/... toujours, inégalitaire. D'où l'urgence de ces épiceries solidaires qui cherchent à dépasser les tensions économie/écologie pour mieux les relier, comme en témoigne le projet *Vrac et cocinas* à Montpellier (lire p.30). Parce que le temps du repas est un espace socialisé, un seul menu partagé porte en lui l'ensemble des enjeux de sobriété. Qu'est-ce qu'on mange ? D'où ça vient ? Qui l'a produit ? Est-ce qu'il y a des restes ? Qu'est-ce qu'on en fait ? Les expériences de la collectivité de Mouans-Sartoux dans les Alpes-Maritimes (lire p.36), des jardins de la Bardonnnière à Bois de Cené en Loire-Atlantique (lire p.40) et du cuisinier-formateur Gilles Daveau (lire p.42) pour créer des cercles vertueux du champ à l'assiette, le rappellent : l'acte éducatif repose tout autant sur ce qu'il y a dans l'assiette, sur comment cela y arrive, que sur la parole qui l'accompagne. Parce qu'il est un besoin fondamental, le temps du repas aura lieu, et comme toute réalité il s'imprime dans notre imaginaire collectif. Indigent, il tire les normes vers le bas. Inscrit dans une dynamique créative, critique, explorant de nouvelles ambitions, il invite à participer à l'aventure écologique. Dans les initiatives présentées ici, pas de modèles. Mais des tâtonnements, des expérimentations, des doutes et des limites aussi, qui disent en creux l'étendue des chantiers à ouvrir. S'interroger ensemble sur ce que l'on mange et les systèmes de production qui en découlent est un bel enjeu d'émancipation, et chercher à agir collectivement un excellent remède pour dépasser la sidération de l'éco-anxiété. **Stéphane Bertrand**

brèves

The shift project

Ce think-tank œuvre en faveur d'une économie libérée de la contrainte carbone. Association loi 1901 d'intérêt général, guidée par l'exigence de la rigueur scientifique, sa mission consiste à éclairer et influencer le débat sur la transition énergétique. Son site regorge d'analyses. theshiftproject.org

Convergence(s) pour la transition

Réunis à Bruxelles du 29 octobre au 1er novembre derniers, les mouvements d'Éducation nouvelle, ont réaffirmé dans leur manifeste que « les gestes du quotidien et le travail à l'échelle locale n'ont de sens que s'ils sont articulés à une éco-citoyenneté plus globale ». convergences-educnouv.org

Couleur café

Et si on commençait par le café ? D'abord le matériel : distributeur individuel ou machine à café collective ? Si on bannit d'emblée les dosettes, il y a débat entre cafetières programmables à grains et cafetière filtre. Enfin le café, lui-même. Déciffrer les labels, leurs intérêts et limites : un produit « bio », une coopérative éthique ? L'heure des choix !

dossier